



Papas Chorreadas con Chorizo

Description

This potato recipe is very popular in many different regions of Colombia. It's simply delicious and easy to make. Excellent as a side dish or great mixed with meats or sea food.

Papas Chorreadas con Chorizo or Potatoes with Chorizo in Sauce (English version below)

Ingredientes

- 1 kilo de papas peladas
- 2 cebollas blancas finamente picadas
- 200 gramos de chorizo tajado en rodajas
- 50 mililitros de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 500 gramos de tomate pelados y cortados en pedazos pequeños, o usar una lata de tomates picados
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de queso blanco rallado (mozzarella)
- 1 cucharadita de orégano

Sal y pimienta al gusto

Preparacion

1. Cocinar en suficiente agua las papas hasta que estén blandas pero no desleídas.
2. Aparte en una olla colocar el aceite de oliva, los ajos y la cebolla finamente picados a fuego medio y déjelos cocinar por 15 minutos.
3. Cuando hayan sudado un poco añadir el chorizo, tomate, orégano, leche y el queso.
4. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 10 minutos mas .
5. Bajar del fuego y servir la salsa por encima de las papas.
6. Decorar con mas queso.

Potatoes with Chorizo in Sauce (English version)

Ingredients

- 1 kilo of peeled potatoes
- 2 white onions
- 200 grams of slices of chorizo

- 50 millilitres of olive oil.
- 2 cloves of garlic peeled and chopped.
- 500 grams tomatoes, peeled and cut into small pieces, or use a can of chopped tomatoes.
- 1 cup of milk
- 1/2 cup of grated mozzarella cheese
- 1 teaspoon oregano
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Cook the potatoes in enough water until soft but not mashed.
2. In a saucepan place the olive oil, garlic and chopped onions over medium heat and let cook for 15 minutes.
3. After they have sweated a bit add the chorizo, tomatoes, oregano, milk and cheese.
4. Season to taste with salt and pepper and cook for other 10 minutes.
5. Lower the heat and serve the sauce on top of the potatoes.
6. Decorate with more cheese.